

Caffe Latte

En Caffe Latte er en espressodrik med let skummet mælk. Mælken blandes med kaffen, så den får en skøn cremet konsistens, og drikken toppes med et fint lag mælkeskum.



Det skal du bruge til 1 person:

- 1-2 shots espresso (afhænger af din personlige smag) *eller* 1-2 tsk. god kvalitets instant kaffe
- 1-2 dl varm mælk (sødmælk er velegnet, men du kan bruge præcis den mælk, du foretrækker)
- Mælkeskummer

Sådan gør du:

1. Mælken varmes i en gryde eller i op til 2 min. i mikrobølgeovn.
2. Bryg kaffen efter ønske. Har du en espressomaskine, lav da 1-2 shots efter din personlige smag. Bruger du instant kaffe, bland da blot en lille smule kogende vand med kaffen (ca. 1-2 cl).
3. Hæld den varme mælk over i en mælkeskummer, og skum, til den får en cremet og blød konsistens.
4. Hæld mælken over kaffen, og nyd din hjemmelavede Caffe Latte.

**HOT
TIP**

Tilføj sukker, brun farin, sødemiddel eller sirup for at søde din Caffe Latte, som du normalt ville gøre det.